

**Biere**

Römer Pils	0,33 l	€ 4,00
Römer Radler	0,33 l	€ 4,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00
Weizenbier	0,50 l	€ 5,90
Apfelwein	0,25 l	€ 3,50
Apfelwein gespritzt	0,25 l	€ 3,50

**Weine**

Unsere Weine stammen aus den Lagen des römischen Weinguts am Weilberg in Bad Dürkheim-Ungstein.

<b>St. Laurent</b> Rotwein	0,20 l	€ 6,50
<b>Riesling Kabinett</b> Weißwein	0,20 l	€ 6,50

**Weine nach römischer Art**

<b>Mulsum</b> Römischer Würzwein mit Honig	0,10 l	€ 4,50
<b>Conditum Paradoxum</b> Gewürzter Rotwein mit Pfeffer	0,10 l	€ 4,50

**Spirituosen**

<b>Amaretto, Ramazzotti, Grappa, Obstler, Williams Christ</b>	2 cl	€ 4,50
---	------	--------

**Hinweis für Allergiker:**  
Sehr geehrte Damen und Herren!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage durch unser Servicepersonal. Eine entsprechende Aufstellung in schriftlicher Form können Sie bei uns am Tresen einsehen.

**Warme Getränke**

Azul Café	€ 3,50
Café koffeinfrei	€ 3,50
I-O Espresso	€ 2,80
I-O Espresso doppelt	€ 4,50
I-O Cappuccino	€ 3,90
I-O Latte Macchiato	€ 4,50
I-O Milchcafé	€ 3,90
Tee	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,50

**Erfrischungsgetränke**

Coca Cola <sup>18</sup>	0,30 l	€ 3,80
Coca Cola Light <sup>17 89</sup>	0,30 l	€ 3,80
Fanta <sup>13</sup>	0,30 l	€ 3,80
Sprite	0,30 l	€ 3,80
Spezi <sup>13 8</sup>	0,30 l	€ 3,80
Apfelsaftschorle	0,30 l	€ 3,80
Tafelwasser	0,30 l	€ 3,80
Orangensaft	0,20 l	€ 3,80

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

**Kennziffern für enthaltene Zusatzstoffe:**

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 6 geschwärzt                      |
| 2 mit Konservierungsmittel | 7 mit Phosphat                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 coffeinhaltig                   |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              |                                   |

RÖMERKASTELL SAALBURG ARCHÄOLOGISCHER PARK  
UNESCO-WELTERBE LIMES

# TABERNA

## ANTIKE RÖMISCHE UND MODERNE KÜCHE



Gestaltung:

dw-herrmann.de

Titelbild:

### Salvete visitatores!

Wir würden euch gerne ein Fenster in die Welt der Antike öffnen, um eure Sinne zu verzaubern. Setzt euch zu einem Bauern, der sein „moretum“ (II) zubereitet, teilt mit einem römischen Soldaten einen Teller „puls“ (IX) oder philosophiert bei einem Glas „mulsum“ und „pullum parthicum“ (VIII).

Unsere Taberna möchte einen Eindruck des antiken Lebens geben. Sowohl Herd, als auch Anrichte, Regale und Türen orientieren sich an archäologischen Funden, sowie die Theke mit ihrer originalgetreuen Marmorverkleidung.

Werft einen Blick in unsere Speisekarte, die antike und moderne Gastronomie verbindet. Natürlich können einige ausgewählte Produkte unserer Küche für einen abendlichen Ausklang nach einem schönen Museumserlebnis mit nach Hause genommen werden.

### Euer Taberna-Team

So erreichen Sie uns:  
Museumscafé Taberna  
Römerkastell Saalburg  
61350 Bad Homburg v. d. H.

Tel.: 0 61 75 / 79 71 25  
Mail: info@museumscafe-taberna.de

Internet:  
<https://www.saalburgmuseum.de/besuch/museumsrestaurant-taberna/>

Öffnungszeiten:  
März – Oktober: Di. – So. 10–18 Uhr;  
November, Dezember, Februar:  
Di. – So. 12–16 Uhr;

Geschlossen:  
Januar (Betriebsferien), 24.12., 31.12.

Die Taberna liegt im Inneren des Kastells. Als Teil des Museums kann sie nur nach Lösen des Eintritts besucht werden.

### Römische Spezialitäten

I. (1.)	<b>Conchicla</b>	€ 11,90
	Römischer Bohneneintopf mit Einlage	
II. (2.)	<b>Moretum</b>	€ 7,90
	Römischer Kräuterkäse mit Römerbrot	
III. (3.)	<b>Luftgetrocknete Lucanicae</b>	€ 7,50
	Getrocknete römische Wurst	
IV. (4.)	<b>Gebratene Lucanicae</b>	€ 6,90
	Römische Bratwurst	
V. (5.)	<b>Römerteller Taberna</b>	€ 19,90
	Lukanische Wurst, „Moretum“ römischer Frischkäse, „Boletos fungos“ gebratene Champignons in Honig karamellisiert, „In ovis Apalis“ Ei mit Pinienkernsauce, italienischer Schinken, Oliven	
VI. (6.)	<b>Boletos fungos</b>	€ 15,90
	Gebratene Champignons in Honig karamellisiert, dazu „Moretum“	
VII. (7.)	<b>Minutal ex praecoquiis</b>	€ 18,50
	Schweineragout mit Aprikosen und frischer Minze, dazu gebratene römische Knödel	
VIII. (8.)	<b>Pullum parthicum</b>	€ 17,90
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Liquamen-Kräutersoße, dazu gebratene römische Knödel	

### Weitere Spezialitäten:

Nicht täglich erhältlich

IX. (9.)	<b>Puls</b>	€ 9,90
	Getreideeintopf	
X. (10.)	<b>Cervus Frictus</b>	€ 24,50
	Hirschkeule in Würfeln geschmort, mit Paradoxum-Pfeffer-Soße, dazu gebratene römische Knödel	
XI. (11.)	<b>Ius in Pisce elixo</b>	€ 22,50
	Fisch-Filet in feiner Pinienkern-Kräuterkruste, Lauchgemüse, dazu Linsenreis	

Alle Römischen Spezialitäten servieren wir mit Römerbrot

### Salate

XII. (12.)	<b>Salatteller Rustica</b>	€ 12,90
	Rohkost-Salat-Arrangement	
XIII. (13.)	<b>Salatteller Agricola</b>	€ 15,90
	Salatteller mit Schafskäse, Thunfisch und Ei	
XIV. (14.)	<b>Salatteller Caesar</b>	€ 16,90
	Marktfrische Blattsalate mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	
XV. (15.)	<b>Salatteller Saalburg</b>	€ 15,90
	Marktfrische Blattsalate mit „Boletos fungos“, gebratenen Champignons in Honig	

Alle Salate servieren wir mit Römerbrot

### Warme Speisen

XVI. (16.)	<b>Copadia Viennensis</b>	€ 18,50
	Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	
XVII. (17.)	<b>Jägerschnitzel</b>	€ 21,50
	mit Pommes Frites	
XVIII. (18.)	<b>Spaghetti Napoli</b>	€ 9,90
	Spaghetti mit frischer Tomatensauce	
XIX. (19.)	<b>Kinderschnitzel</b>	€ 9,90
	Mit Pommes Frites	

### Kuchen

Wir bieten Ihnen täglich eine Auswahl frischer Kuchen aus der Konditorei Schlosscafé Keth, auch zum Mitnehmen!

Zum Mitnehmen erhalten Sie bei uns auch:  
**Römerbrot** – Brot mit Weizenschrot, Honig, Kreuzkümmel und Koriander  
**Lucanicae** – luftgetrocknete lukanische Würstchen  
**Mulsum** – römischer Gewürzwein mit Honig  
**Conditum Paradoxum** – gewürzter Rotwein mit Pfeffer  
**Moretum** – römischer Kräuterkäse